

龙陵小伙杨金增 返乡守艺 古法熬糖



熬制红糖

保山市龙陵县腊勐镇的山坳里，炊烟袅袅。24岁的杨金增手持长柄锅铲，站在滚烫的大锅前。浆液在柴火映照下泛着金黄的光泽，空气中弥漫着甘蔗的清甜与柴火的草木香。这是腊勐小木榨红糖传承百年的生产场景，也是这位大学毕业生每天的生活日常。在乡村振兴的浪潮中，这项非遗技艺正以鲜活姿态，焕发新生。

守艺人 父辈的“甜蜜”传承

“榨蔗要见汁，熬糖要见光，结晶要见霜。”62岁的杨济厚站在一旁，赞许地看着儿子杨金增和工人们熟练操作。工人们有的将收购来的甘蔗扛到木柱绞旁，有的削去甘蔗根须，有的将新鲜甘蔗一根一根“喂”入绞缝……

腊勐榨糖的核心工具，是用坚硬木头制作的木柱绞。柱身加工成凹凸不平的摩擦受力面，构成三盘木齿轮，确保挤压甘蔗时“汁尽而秆不碎”。昔日拴住水牛的山藤绳索，如今换成了驱动木柱绞的电机，形似拖拉机的机器拉着两根大约5米长的木杆，像圆规画圆般围着木榨机不停转动。

熬糖的工序，依旧遵循着百年传承的“三炼之法”。连体土灶上，三口大锅依次排开，柴火使其从前往后渐次升温。“第一口锅文火去杂，第二口锅中火浓缩，第三口锅武火收浆，温度差一点，味道就差一截。”杨济厚伸手拂过灶口，指尖感受着温度变化，“看烟辨温，看糖色调火，这是祖辈传下的秘籍”。

最关键的结晶环节，全凭手艺人的经验与手感。当糖浆熬至“挂勺不滴”，杨金增迅速将其倒入冷却槽，并用长柄锅铲在浆液中快速搅动。随着温度下降，糖浆逐渐返砂结晶。经过近3个小时忙碌，才熬出一锅糖。

守艺路 老匠人逐年减少

腊勐小木榨红糖加工作坊里的每一次工具变化，都镌刻着当地人的守艺与探索。

杨金增的爷爷杨家伦，是上世纪集体化生产时期做小木榨糖的高手。“我父亲那时候榨糖，全靠水牛拉，耗时耗力。”杨济厚说，“那个时候，木榨机器全部用耐磨损、韧性强的树木做成，树木直径大约1米才能加工成木柱绞，一套木榨机使用二三十年不成问题。我父亲教给我，我又教给我的儿子，老祖宗流传下来的技艺，可不能让它失传了。”

明清时期，因怒江水运不便，腊勐镇村民为破解“蔗贱伤农”困境，用本地木材凿制榨糖工具，开创“坡地种蔗、山坳榨糖”的传统。抗战期间，土法榨糖迅速成为村民增收的“副业”——每到甘蔗收获时节，村村寨寨支起制糖工具，榨出的红糖除自食外，还通过马帮销往保山、大理等地，成为“战时甜源”。

新中国成立后，腊勐镇榨糖场地超50个，年产红糖超百吨，小木榨红糖不仅是“经济支柱”，更成为“集体记忆”的符号。然而，上世纪80年代后，机械化糖厂兴起，传统榨糖方式因效率低、劳动强度大而逐渐式微。杨济厚回忆，不少榨糖场地荒废，加之掌握技艺的老匠人逐年减少，到上世纪90年代末，全镇仅存不足10位。

甜业兴 让小木榨红糖走得更远

2013年，小木榨红糖制作技艺被列入县级非遗名录；2020年，“腊勐小木榨红糖”注册地理标志商标。非遗保护的春风，让腊勐人开始思考：如何让老手艺跟上新时代？从这里走出去的杨金增大学毕业后毅然返乡，接过祖辈传承下来的手艺。

杨金增还和父亲引进了新制糖模具，从原来单一的圆形饭勺型变得更加丰富，有方型、心型等。“过去是‘土货’，现在是‘非遗’，市场也越来越好。”杨金增展示着新推出的礼盒，玫瑰红糖、姜枣红糖整齐排列，包装上印着木柱绞榨糖的插画。

工具升级让生产效率大幅提升，古法坚守让红糖味道依旧纯正。如今的小木榨红糖售价每斤8元至15元不等，文创礼盒80至150元一盒，杨金增家的小木榨红糖加工作坊年销售额达800多万元，产品主要销往上海、杭州等地。

杨金增还透露，他和父亲正在规划建设小木榨红糖加工厂房，已和相关厂家预订机器，预计2026年年底投入生产，届时要将龙陵咖啡融入小木榨红糖，并增加红糖颗粒生产，让腊勐小木榨红糖走得更远。

本报记者 崔敏
通讯员 徐静 王凌漪 摄影报道



朱继洪夫妇在劳作

宾川村民朱继洪 兴办砖瓦厂 闯出致富路

在大理州宾川县金牛镇余家庄，村民朱继洪不仅坚守着家传的砖瓦烧制老手艺，更在传承中大胆创新。10多年来，他将一个小瓦窑发展成年产值约250万元的小型企业。在养活一家人、实现自家致富的同时，他还为当地群众提供了收入稳定的务工岗位，让这门老技艺焕发出新生机。

守护濒临失传的手艺

上世纪八九十年代，凭借当地优质的制瓦粘土资源，余家庄曾有过“家家冒窑烟、户户制砖瓦”的盛景。从小在瓦窑边长大的朱继洪，对泥土和窑火有着刻在骨子里的感情。“从爷爷那辈起，我家就开始烧瓦，从小我就跟泥巴打交道，用泥巴做牛、做马、做盆。这门手艺养活了我们一家，也让我们看到了致富希望。”余家庄村民朱继洪说。

然而，市场环境的剧烈变化一度让这份“希望”蒙上阴影。传统砖瓦制作成本升高，利润渐薄，村里的瓦窑纷纷关闭，就连朱继洪自家的小窑也难以维持，传统手艺濒临失传。转机出现在2013年。对市场做了反复研判后，朱继洪发现，传统土窑瓦在民建领域依然受欢迎，其独特的质感和耐久性仍无可替代。看准这一点，他毅然放弃运输生意，返乡扩建窑厂。流转土地、搬迁旧窑、新建瓦窑……累计投入70多万元后，一个拥有4座窑炉的小型砖瓦厂建成了。

闯出一条致富的新路

厂子满负荷运转时，年产砖瓦可达20窑，年产值约250万元，每年为周边村民提供务工收入共计约20万元，既解决了自家生计，也稳定了乡亲收入。2021年，为响应“煤改气”的节能政策，尽管资金压力骤增，朱继洪仍追加投入30余万元改造燃气设备。“改革只会越改越好。”他坚信，生态环保是企业长远发展的基石。

质量是立身之本。面对成本上升的压力，朱继洪秉持“一定要把老手艺传承下去”的信念，不断外出学习、钻研技术，从选土、制坯、入窑、烧制到闷窑，每个环节都反复优化。他烧出的砖瓦质地坚实、色泽均匀，赢得了客户的好评。如今，朱继洪的土窑瓦供不应求，一出窑便被抢购一空，最远销往海南等地。宾川县砖瓦经销商吴文鹏这样说道：“从朱继洪的砖瓦厂建起到现在，我们打交道10多年了。他的瓦做工好、烧工好，质量一直很稳定。”

从守护一门濒临失传的手艺，到闯出一条致富新路，朱继洪用行动证明：传统技艺并非只能固守过去，也能在适应市场中焕发生机。

本报记者 王利钧
通讯员 朱晓天 吴松江 摄影报道